

# I NOSTRI CORSI SPECIALI



**CORSI DI PASTICCERIA\*** ore 19.30

€ 55,00

chef pasticciere Angelo Principe

**13 FEBBRAIO, MARTEDI**  
**LE BASI**

- Preparazione e metodi
- per pan di Spagna, pasta
- frolla, bigné, pasta sfoglia
- e crema pasticcera

**17 APRILE, MARTEDI**  
**BISCOTTI FANTASIA**

**13 MARZO, MARTEDI**  
**I CLASSICI DELLA**  
**PASTICCERIA**  
**REGIONALE ITALIANA**

**8 MAGGIO, MARTEDI**  
**TORTE ALLA FRUTTA**

**\*IMPARIAMO PASTICCIANDO\*** ore 15.00

€ 45,00

chef Andrea Frizzarin

Il laboratorio del sabato pomeriggio dedicato ai piccoli chef! Genitori e bambini tra apprendimento terapeutico e divertimento! Scoprite i nostri appuntamenti in calendario!

**24 FEBBRAIO, SABATO**  
**CIAMBELLA AL**  
**CIOCCOLATO**

**5 MAGGIO, SABATO**  
**CANNONCINI ALLA**  
**CREMA**

**A TUTTO VAPORE\*** ore 19.30

€ 55,00

chef Andrea Frizzarin

Dall'antipasto al dolce... una cena completa preparata con il forno a vapore! ...seguiteci per scoprire i menu speciali dello chef!

**5 APRILE, GIOVEDI**  
**A TUTTO VAPORE**

**10 MAGGIO, GIOVEDI**  
**A TUTTO VAPORE**

**#work in progress**

**CORSO DI LAVO, ASCIUGO E STIRO\***

Dimostrazioni pratiche con degustazione e cena al vapore... seguiteci per scoprire i nostri appuntamenti. Aspettiamo le vostre prenotazioni!

\* Solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti

\* I prezzi si intendono a corso a persona



CAMBIA IL TUO MODO  
DI FARE I REGALI...

**REGALA UN CORSO  
CON CENA**



*Si potrà scegliere tra tutti i corsi  
presenti in calendario*

*\* Per tutte le condizioni di partecipazione consultare il nostro sito  
\* Si organizzano team building e serate speciali su prenotazione*

## CORSI di CUCINA A TEMA

**CUCINANDO  
MANGIANDO**

by  
*Studio Dolce*



VIA SARDEGNA, 50  
20020 BIENATE DI MAGNAGO  
(Milano)

www.cucinandomangiando.it  
Tel. 0331 307587  
info@cucinandomangiando.it



## PROGRAMMA CORSI FEBBRAIO - MAGGIO 2018

scegli la tua serata tra quelle proposte in calendario

Puoi scegliere tra tutte le serate presenti in calendario \*inizio corsi ore 19.30

1 FEBBRAIO, GIOVEDÌ

**ODE AL CARCIOFO**

chef Cristiano Gallo

€ 65,00

- Focaccia di carciofi e scamorza
- Pesce del giorno, crema di carciofi e puntarelle
- Vellutata di carciofi, carciofi ed erbe fritti
- Salame di cioccolato, chantilly

1 MARZO, GIOVEDÌ

**STREET FOOD MADE IN ITALY**

chef Maurizio Bosotti

€ 55,00


- Pizza frita alla napoletana
- Bombette alla martinanfranca
- Focaccia di Recco
- Piadina romagnola

12 APRILE, GIOVEDÌ

**LE QUALITÀ' DEGLI ASPARAGI**

chef Maurizio Bosotti

€ 65,00


-  con la partecipazione di Marina Caporalello **SOMMELIER AIS**
- Carpaccio di asparagi e filetto con mousse di parmigiano, nocciole e fragole
  - Zuppetta di cozze, asparagi e pomodorini canditi
  - Flan di asparagi, salsa alla carbonara
  - Girandole di sogliole e salmone agli asparagi

24 MAGGIO, GIOVEDÌ

**I TRADIZIONALI DEL PESCE**

chef Maurizio Bosotti

€ 70,00

-  con la partecipazione di Marina Caporalello **SOMMELIER AIS**
- Insalata di orata affogata, fagiolini, panna acida e uova di salmone
  - Filetti di pesce e verdura in tempura
  - Risotto alla pescatora
  - Pesce al cartoccio con pomodorini, limoni confit e melanzane al forno

8 FEBBRAIO, GIOVEDÌ

**PERLE DI CAMPO**

chef Maurizio Bosotti

€ 70,00

 con la partecipazione di Marina Caporalello **SOMMELIER AIS**

- Polipetti tiepidi e crema di fagioli cannellini
- Baccalà con catalogna e crema di fave
- Pisarei e fasò (gnocchetti piacentini)
- Zuppa di scampi e lenticchie di Castelluccio in crosta

15 MARZO, GIOVEDÌ

**ANTIPASTI DI PESCE**

**GOURMET**

chef Maurizio Bosotti

€ 70,00

 con la partecipazione di Marina Caporalello **SOMMELIER AIS**

- Capesante al pistacchio e zenzero con polenta nera
- Zucchine in fiore farcite di gamberi
- Millefoglie di spada, melanzane e pomodorini
- Bionni di farro, salmone marinato all'aneto

19 APRILE, GIOVEDÌ

**MENU ESOTICO**

chef Cristiano Gallo

€ 65,00

- Ceviche di ricciola, guacamole, sour cream e germogli di verdure
- Scaloppa di salmone al vapore di erba cedrina, sfornato di riso basmati al vapore
- Sovracoscia di pollo, pac-choi, salsa al mango profumata ai chiodi di garofano
- Mousse al frutto della passione, succo di lamponi speziato

22 FEBBRAIO, GIOVEDÌ

**PASTE&CO.**

chef Cristiano Gallo

€ 55,00

- Frittelle morbide di farina di farro, broccoletti, stracciatella e acclughe
- Gnocchetti di farina di farro integrale, radicchio al vino rosso, fonduta leggera
- Crespelle di farina di ceci, zucca, fontina e pancetta affumicata
- Castagnaccio ai pinoli, salsa al cacao e panna montata alla cannella

22 MARZO, GIOVEDÌ

**RICCA CUCINA DEL SUD**

chef Cristiano Gallo

€ 60,00

- Caponata di melanzane agrodolce
- Bucatini alla gricia
- Involtini di pesce spada
- Torta caprese

17 MAGGIO, GIOVEDÌ

**FACCIAMO PRIMI RAPIDI**

chef Cristiano Gallo

€ 60,00

- Insalata di spaghetti e zucchine, basilico, salmone scottato
- Farro con ratatouille di ortaggi, caprino in crosta, fonduta di pomodoro fresco
- Bulgur di legumi e verdure profumata alla menta
- Quinoa con crema di piselli alla maggiorana, gamberi e pomodori semi canditi



**L'ABBATTITORE DOMESTICO MULTIFUNZIONE**  
A cosa serve e come di usa?



**24 GENNAIO**  
MERCOLEDÌ  
gratuito



**8 MARZO, GIOVEDÌ**  
**OSPITI VEGETARIANI**  
chef Andrea Frizzarin  
€ 40,00

\*seguiteci per scoprire il menu a sorpresa dello chef  
[www.cucinandomangiando.it](http://www.cucinandomangiando.it)





**I NOSTRI CORSI SPECIALI**

in collaborazione con  
**Marina Caporalello**  
**SOMMELIER AIS**



**DEGUSTAZIONI INTORNO AL MONDO\*** ore 20.00  
Percorso di 4 incontri formativi con degustazione e analisi di tre vini

Presentazione delle regioni, principali zone vitivinicole, vitigni e vini € 100,00

**PRIMA LEZIONE**

14 FEBBRAIO, MERCOLEDÌ  
L'ITALIA DEL NORD

**SECONDA LEZIONE**

21 FEBBRAIO, MERCOLEDÌ  
L'ITALIA DEL CENTRO, SUD E ISOLE

**TERZA LEZIONE**

28 FEBBRAIO, MERCOLEDÌ  
VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI

**QUARTA LEZIONE**

7 MARZO, MERCOLEDÌ  
VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO



**DISTILLATI GOCCE DI LUCE\*** ore 20.00 € 35,00

Rassegna culturale e degustativa sul mondo raffinato e ricercato dei distillati

14 MARZO, MERCOLEDÌ



**IN SALA DA Tè\*** ore 20.00 € 10,00

Degustazione di Tè viaggiando intorno al mondo

21 MARZO, MERCOLEDÌ

\* Solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti

\* I prezzi si intendono a corso a persona